



## Scaldavivande professionale in acciaio h22060

Chafing dish professionale in acciaio al cromo-nickel adatto per vaschetta GN 1/1 con profondità max100 mm. Dimensioni: 605x530x305h mm. Peso: 4,1 Kg.

Scaldavivande professionale adatto per mantenere il cibo caldo; particolarmente indicato nei buffet di alberghi, ristoranti e fast food.

Dotato di 2 supporti per carburante, consente di conservare alla temperatura corretta le pietanze preparate in anticipo.

Lo chafing dish è realizzato interamente in acciaio al nickel cromo, materiale resistente alla corrosione e duraturo nel tempo.

Questo prodotto è adatto a vaschette per alimenti GN 1/1 con una profondità fino a 100 mm.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio al cromo-nickel
- Dimensioni: L.605 x P. 350 x H.305 mm
- Peso: 4.1 Kg
- Supporto per il carburante: 2
- Impilabile
- Adatto per teglie: GN 1/1 - profondità max 100 mm

## INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Garanzia** 2 anni
- **Punti di forza** Scaldavivande a Combustibile
- **Altezza** 30,5 cm
- **Larg.** 60.5 cm
- **Profondita** 35 cm
- **Materiale** acciaio
- **Altezza in millimetri** 305.0000

- Larghezza in millimetri 605.0000
- Profondità in millimetri 350.0000

# HOLITY.COM

Scaldavivande professionale in acciaio h22060



HOLITY.COM



HOLITY.COM

## Scaldavivande professionale in acciaio h22060

: rettangolare

: coperchio basculante

Altezza in millimetri: 305 mm

Larghezza in millimetri: 605 mm

Profondità in millimetri: 350 mm

Punti di forza: Scaldavivande a Combustibile



HOLITY.COM